

咸宁玉米粉 乔氏玉米面 玉米粉加工厂家

产品名称	咸宁玉米粉 乔氏玉米面 玉米粉加工厂家
公司名称	肥城市乔氏面粉有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	肥城市新镇村乔氏面粉厂
联系电话	13505383417

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：肥城市乔氏面粉有限公司

玉米杂粮馒头的做法

面粉2杯、玉米面1杯半、薯仔2个、白砂糖1勺、酵母粉、奶粉适量。

做法：

- 1、先将薯仔上锅蒸熟，稍凉之后剥皮，切块放入保鲜袋，用擀面杖赶成薯泥；
- 2、酵母粉用温水化开，面粉、玉米面、奶粉、白砂糖、薯泥全部放入盆中，用筷子搅匀，加入化开酵母粉，边用筷子搅拌边加温开水，直到混合物成大片雪花状；
- 3、用手揉面团，成为粗胚，玉米粉加工厂家，盖上湿润纱布或罩上面盆（防止面团变干）醒发；
- 4、15分钟，再次揉面团，此时可使面团更加光滑圆润，且更具韧性；
- 5、在蒸屉中垫上蒸帘，玉米粉品牌，没有可用玉米叶（我就是用玉米叶），将面团放入蒸屉拍拍平，或整成想要的形状。

细心的人能发现，不同种类的面粉气味是不一样的，有的闻起来是香的，有的却没味道，这是什么原因呢？下面由乔氏面粉来解释：加工工艺的影响：

加工工艺对面粉气味的影响相对来讲要弱一些，主要是指过分压紧磨辊轧距，强制出粉，造成磨辊温度过高，面筋，这样的面粉，白度面粉，玉米粉生产，影响面粉气味的原因有口感气味都受影响。糯玉米所含的淀粉易于消化吸收，将其磨成粉可制作多种黏食，也可以用于酿造黄酒。肥城乔氏面粉坚持给客户提供玉米面生产厂家、玉米糝生产厂家、玉米粉生产厂家

含有丰富的胡萝卜素与烟酸

玉米中所含的胡萝卜素，被人体吸收后能转化为维生素A;玉米中还含有烟酸，咸宁玉米粉，含量比大米高很多。烟酸在蛋白质、脂肪、糖的代谢过程中起着重要作用，能帮助我们维持神经系统、消化系统和皮肤的正常功能。人体内如果缺乏尼克酸，可能引起精神上的幻视、幻听、精神错乱等症状，消化上的、舌炎、腹泻等症状，以及皮肤上的癞皮病。对心脏病及其他病症也有明显。甜沫 主要材料：·小米面和玉米粉·花生米、粉条、豇豆、五香豆腐干和菠菜 准备工作：·把小米面和玉米面调成糊。玉米的胚胎中含有丰富的脂肪，它比精米、精面的含量高许多倍。

咸宁玉米粉-乔氏玉米面-玉米粉加工厂家由肥城市乔氏面粉有限公司提供。行路致远，砥砺前行。肥城市乔氏面粉有限公司（www.qsymf.net）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!